



ROSÈ SPUMANTE EXTRA DRY

Spumante dal colore rosa intenso, con perlage fine e persistente.
Elegante nei profumi, fruttati di ciliegia, lampone e ribes, floreali di rosa e violetta.
Gusto fresco ed equilibrato con una buona acidità.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno	Pinot Nero
Area di produzione	Comune di Monfumo, Treviso
Altezza media vigneti	200 metri slm
Resa per ettaro	90 q.li
Esposizione	Pendii collinari soleggiati e ben ventilati
Forma di allevamento	Guyot
Tipo di terreno	Suolo marnoso-argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica
Vendemmia	Manuale con selezione dei grappoli
Periodo di vendemmia	Ultima decade di agosto

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione	In bianco con pressatura soffice e successiva macerazione delle bucce
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata
Affinamento	In bottiglia per almeno tre mesi
Presa di spuma	Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosa cerasuolo (color ciliegia)
Profumo	Bouquet fresco e fruttato, con sentori floreali di rosa e violetta
Gusto	Intenso e armonico, con una buona acidità
Perlage	A grana fine e persistente
Alcool	11 % vol
Acidità totale	5,6 gr/lit
Residuo zuccherino	15 gr/lit di zuccheri

DEGUSTAZIONE

Conservazione	Al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15°
Temperatura di servizio	Servire fresco a 12°-14°
Abbinamenti consigliati	Ottimo per antipasti, piatti di pesce crudo e dolci
Epoca di consumo	È ottimale abbinato a piatti di pesce, primi della cucina mediterranea ed infine si accompagna squisitamente a salumi e formaggi freschi.

